Fiche Technique: Formation management sécurité alimentaire au Maroc

Objectifs de la formation

Des résultats observables dès le retour sur site, alignés ISO 22000, HACCP, BPH et attentes ONSSA.

- Cartographier les dangers et prioriser via une matrice de risque.
- Piloter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en routine et sécuriser la documentation.
- Renforcer le leadership sécurité: brief 5 min, visite hygiène 20 min, rituels efficaces.
- Documenter un écart et déclencher une action corrective “SMART”.
- Standardiser les CCP (température, temps, pH, salinité) et lire les enregistrements de manière critique.
- Préparer et réussir inspections ONSSA et audits clients/export; revue de direction claire et tracée.

> Gains rapides observés: baisse des dérives de température, réduction des retours clients, audits plus fluides.

Population cible

- Managers de terrain, cadres et chefs d’équipe.
- Responsables Qualité et HSE; direction générale impliquée.
- Superviseurs de production et chefs d’équipes logistiques.
- Sites de transformation, conditionnement et distribution sous froid.
- Filières: mer (Agadir, Safi), fruits & agrumes (Souss, Gharb), céréales/minoterie, viandes & laitier.

> Sessions en français et, sur demande, en arabe. Formats intra-entreprise (Casablanca, Tanger, Agadir, Fès, Meknès, Laâyoune) et inter-entreprises.

Durée de la formation

Format présentiel ou mixte (présentiel + classes virtuelles). Groupes recommandés: 8 à 12 participants.

Parcours	Durée	Contenu clé
Standard	2 jours	Fondamentaux, gouvernance ISO 22000, HACCP, gestion documentaire
Renforcé	3 jours	+ Management des écarts, préparation inspection ONSSA, consolidation du PMS
Flexible	1,5 à 3 jours	Continu ou fractionné; adapté multi-sites via classes virtuelles

Programme de la formation

Modules courts, cas pratiques marocains (port d’Agadir, Tanger Med, zones humides), ateliers risques par filière, outils prêts à l’emploi.

Fondamentaux BPH & HACCP

- Durée: 4 h — Format: Atelier + cas marocains — Évaluation: QCM + étude de cas
- Manager l’HACCP et les BPH en environnements à risques (froid, zones humides, allergènes).

ISO 22000 & gouvernance

- Durée: 3 h — Format: Exposés + exercices — Évaluation: Quiz + mini-audit
- Rôles et responsabilités, indicateurs, revue de direction et documentation à jour.

PMS & maîtrise opérationnelle

- Durée: 3 h — Format: Travaux dirigés — Évaluation: Grille d’observation
- Structuration du PMS, check-lists alignées ONSSA, lecture critique des enregistrements.

Leadership & routines managériales

- Durée: 2 h 30 — Format: Jeux de rôle — Évaluation: Mises en situation
- Briefs sécurité, visites Gemba hygiène, management des écarts en 24/48 h.

Préparation inspection ONSSA / audits clients-export

- Durée: 2 h — Format: Simulation — Évaluation: Plan d’actions
- Du pré-avis au suivi post-audit: dossier de preuves, visites, réponses argumentées.
